

BUFFET X-MAS I

Vorspeisen

Sauerkrautsalat mit Chili und Balsamico
Zarte Scheiben vom Serranoschinken mit Feigenspalten
Rote Beete Carpaccio mit Ruccolasalat
Frittierte Auberginen - und Zucchinischeiben mit Parmesan
Scheiben von der Tafelspitzsülze mit Gemüsevinaigrette
Hausgemachte Fischterrinen mit Joghurtdip
Ciabatta, frischer Kräuterdip & Schmalz

Suppe

Rosenkohlsuppe mit Räucherlachsstreifen

Hauptgänge

Saftige Entenkeule in Schokoladen - Rotweinsauce mit Apfelrotkraut
Gebratenes Seeteufelfilet an gelber Paprikasoße
garniert mit Shrimps und Lauchringen
Hausgemachte Canneloni mit Pilz-Käsefüllung
*
Rosmarinkartoffeln
Semmelknödel

Dessert

Zimtcrème mit Feigen
Mousse au chocolat

Ab 50 Personen 30,50 €

Ab 30 Personen 33,50 €

BUFFET X -MAS II

Vorspeisen

Spinat-Frittatine gefüllt mit Oliven – Ricotta & Tomatenpesto
Geflügelleberterrinen mit Endiviensalat
Ruccolasalat mit Büffelmozzarella, gerösteten Pinienkernen
& Orangen – Mangodressing
Marktfrische Blattsalate mit karamelisierten Walnüssen und Balsamico-
Kräuter dressing
Carpaccio vom hausmariniertem Lachsfilet mit Ananas – Honig Dip
Rote Bete Salat mit Wasabi Frischkäse
Avocadosalat mit Garnelen
Ciabatta, Meersalz und Olivenöl

Suppe

Zucchinicrémesuppe mit gerösteten Kürbiskernen

Hauptgänge

Tranchen vom rosa gebratenen Rehrücken mit Pfifferlingen an Preiselbeerjus
Gebratenes Kalbsfilet im Kräutermantel mit Rotweinzwiebeln
Gebratenes Wolfsbarschfilet auf Tomaten – Fenchelgemüse
Spinat – Serviettenknödel mit Trüffelrahmsauce
Pikanter Bratapfel mit Lauch und Chili gefüllt
*
Kartoffel - Selleriepüree
Mandelkrokette
Wildreis

Dessert

Lebkuchencreme mit Sauerkirschsauce
Vanille Panna Cotta mit Zwetschgenkompott
Frischkäse und Rohmilchkäseauswahl vom Holzbrett

Ab 50 Personen 34,50 €
Ab 30 Personen 36,50 €

BUFFET X-MAS III

Vorspeisen

Gebackene Geflügelleber auf Petersilienpesto
Frittierter Spargel mit Tomatenconfit
Hausgebeizter Lachs auf Kartoffelrösti
Gebratene Entenbrustscheiben auf mariniertem Feldsalat

*

Hauptgänge

Schweinefilet im Speckmantel mit Stangenbohnen
Tranche vom gebratenen Lachs mit Zitronen Hollandaise
Entenkeule in Schokoladensauce

*

Apfelrotkraut
Rahmwirsing
Gratinierte Kartoffeln

*

Dessert

Bratapfel mit Likör - Brotfüllung
Zimtmousse mit Gewürzorange

Ab 50 Personen 28,50 €

Ab 30 Personen 30,50 €

BUFFET X-MAS IV

Vorspeisen

Feldsalat mit Ziegenkäse, gerösteten Walnüssen, Orangenfilets und Himbeerdressing

Blinis mit Lachskaviar

Scheiben vom Roastbeef mit Johannisbeersauce

Radiccio – Chicoree Salat mit Riesengarnelen

*

Suppe

Selleriecrèmesuppe mit Blutwurstgeröstel

*

Hauptgänge

Ofenkartoffel mit Kürbis - Speck - Kapernconfit

Wildschweinragout mit Morcheln und Calvados

Spinatknödel mit Pilzragout

*

Gratinierte Kartoffeln

*

Dessert

Marzipan Panna Cotta mit Pflaumen -Zimtkompott

Mango - Granatapfelmousse

Ab 50 Personen 30,50 €

Ab 30 Personen 32,50 €

X-MAS BBQ BUFFET V

Vorspeisen

Spinat-Frittatine gefüllt mit Oliven – Ricotta & Tomatenpesto
Variation von mediterran gebratenem Gemüse
Cous Cous Salat mit braunen Linsen und jungem Lauch
Carpaccio vom hausmariniertem Lachsfilet mit Ananas – Honig Dip
Rote Bete Salat mit Wasabi Frischkäse
Winterliche Blattsalate mit Kernen und hauseigenem French Dressing
Ofenfrisches Ciabatta, Kräuterdip und Zwiebel - Tomatenrelish

*

Frisch vom Grill

Kalbsfleischbällchen
St.Petersfisch limonenmariniert
Mit Meersalz marinierte Rib Eye Steaks
Entenbrust

Mango Chutney, Kartoffel – Aioli
Petersilienpesto
BBQ Sauce

Dessert

*

Marzipan Panna Cotta mit Oranchutney
Vanillecrème gefüllte Windbeutel mit gestaubtem Zucker

Ab 50 Personen 34,50 €

Ab 30 Personen 36,50 €

X-MAS ALMHÜTTEN BUFFET VI

Vorspeisen

Geräucherter Schinken
Deftiger Wurst – Käsesalat mit roten Zwiebeln
Leberwurst am Stück
Rotwurst auf Röstitalern mit Apfelmus
Radieschen, Cornichons
Senf, Apfelmus
Vollkornbrot, Ciabatta, Laugenbrezel
Obazda, Laugenbrezel

*

Suppe

Maronensüppchen

*

Hauptgänge

Bio Entenbrust – und Bio Entenkeule
Bratenjus
Schokoladen – Rotweinsauce

*

Gebratenes Zanderfilet an Rieslingsauce, garniert mit Shrimps und Lauchringen

**

Apfelrotkraut
Waldpilze mit frischen Kräutern in Rahm
Rosenkohl

**

Kartoffelgratin
Butterspätzle

*

Dessert

Warmer Apfelstrudel
Kaiserschmarrn
Vanilleeis
Vanillesauce

Ab 50 Personen 29,50 €

Ab 30 Personen 30,50 €

X-MAS BUFFET VII

Vorspeisen

Luftgetrockneter Schinken mit grünem mariniertem Spargel
Avocadosalat mit Garnelen
Andalusisches Grillgemüse mit Balsamico
Saté Spieße vom Huhn mit Sesam
Crostini mit Walnusspesto und Riesengarnele
Ofenfrisches Ciabatta
Tomatenrelish, Griebenschmalz, Butter, Guacamole

Hauptgänge

Glasierte Gänsekeule
Rotwein – Schalottenreduktion, Bratenjus
Apfel – Rotkohl (vegetarisch)
Röstitaler
Klöße
*

Gedünstetes Zanderfilet im Mangoldblatt gewickelt
Safransauce
Sahnewirsing
Wildreis
*

Gnocchis

- mit einer Blauschimmel – Käsesauce und Ruccola
- mit einer Tomaten – Basilikum – Sauce mit Parmesansplittern

*

Dessert

Lebkuchen – Panna Cotta mit Orangenchutney im Glas
Weisses Vanillemousse mit Honig im Glas

Ab 50 Personen 32,50 €

Ab 30 Personen 34,50 €

Bitte fragen Sie ein individuelles Angebot bei uns an:

info@citycatering-hamburg.de

Alle Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer von 19% und zuzüglich Geschirrpauschale und Anfahrt. Mindestbestellwert 1065,00 €.